

CM1 · FICHE 132415

Adapter une recette à un nombre de parts

Même sélection que la fiche élève. Une autre formulation peut être recevable lorsque la consigne le permet.

1. Pour 4 parts, une recette utilise 64 g de farine. Quelle masse faut-il pour 24 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 384

$64 \div 4 = 16$ g par part. $16 \times 24 = 384$ g.

2. Pour 4 parts, une recette utilise 100 g de farine. Quelle masse faut-il pour 8 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 200

$100 \div 4 = 25$ g par part. $25 \times 8 = 200$ g.

3. Pour 4 parts, une recette utilise 112 g de farine. Quelle masse faut-il pour 16 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 448

$112 \div 4 = 28$ g par part. $28 \times 16 = 448$ g.

4. Pour 4 parts, une recette utilise 128 g de farine. Quelle masse faut-il pour 16 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 512

$128 \div 4 = 32$ g par part. $32 \times 16 = 512$ g.

5. Pour 4 parts, une recette utilise 136 g de farine. Quelle masse faut-il pour 8 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 272

$136 \div 4 = 34$ g par part. $34 \times 8 = 272$ g.

Ressource originale AnimyJob. Les indications de classe sont à adapter à la progression suivie. Aucun bilan officiel n'est délivré.